Thinking of you

Electrolux

Gebrauchsanweisung

Einbaubackofen

EB GL4

We were thinking of you
when we made this product

Willkommen bei Electrolux!

Wir möchten uns bedanken, dass Sie sich für ein erstklassiges Produkt von Electrolux entschieden haben, welches Ihnen sicherlich viel Freude bereiten wird. Es ist unser Bestreben, eine breite Vielfalt von Qualitätsprodukten anzubieten, die helfen, Ihr Leben etwas komfortabler zu machen. Sie finden einige Beispiele auf der vorletzten Seite in diesem Heft. Bitte nehmen Sie sich einige Minuten, diese Benutzerinformation zu lesen, um voll von den Vorteilen Ihres neuen Gerätes profitieren zu können. Wir sind sicher, dass wird Ihr Leben zukünftig etwas leichter machen. Wir wünschen eine gute Zeit.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise 5
Der Einbaubackofen 7
Vor dem ersten Benutzen 11
Die Elektronikuhr 13
Schalter für Backofen-Funktionen 20
Anwendung der Funktionen . . . 22
Tabellen 30
Allgemeine Informationen zum Braten und Backen 41
Reinigung und Pflege 43
Nützliche Tipps für die Praxis . 53
Wenn etwas nicht funktioniert . 54
Technische Daten 55
Installationsanweisung 56
Entsorgung 58
Kundendienst 62

In dieser Benutzerinformation werden folgende Symbole verwendet:

Wichtige Hinweise zur Sicherheit von Personen und Informationen zur Vermeidung von Geräteschäden

Allgemeine Hinweise und Ratschläge

Hinweise zum Umweltschutz

Sicherheitshinweise

Die Sicherheit dieses Gerätes entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den geltenden Sicherheitsvorschriften. Dennoch sehen wir uns veranlasst, Sie mit folgenden Sicherheitshinweisen vertraut zu machen.

Elektrische Sicherheit

Das Gerät darf nur durch einen Elektrofachmann angeschlossen werden. Für die elektrische Sicherheit müssen Einbaugeräte in normgerechte, passende Einbauschränke eingebaut werden.

- Beschädigte Geräte dürfen nicht benutzt werden. Bei Störungen oder einem Defekt bitte die Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen.
- Aus Sicherheitsgründen dürfen Reparaturen am Gerät, insbesondere an stromführenden Teilen, nur durch Elektrofachkräfte oder geschulte Kundendiensttechniker durchgeführt werden, da erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Wenden Sie sich im Störungsfall direkt an unseren Kundendienst.
- Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand. So sind Sie sicher vor Berührungen mit elektrischen Bauteilen.

Sicherheit für Kinder

Halten Sie Kleinkinder grundsätzlich fern. Stellen Sie sicher, dass sich spielende Kinder nicht am Gerät betätigen.

Sicherheit während der Benutzung

Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden.

- Der Backofen muss vor dem ersten Benutzen einmal aufgeheizt werden. Sorgen Sie für gute Raumbelüftung, gegebenenfalls mit der Dunstabzugshaube.
- An den Heizkörpern an der Backofendecke für Oberhitze und Grill wie auch im aufgeheizten Backofen besteht **Verbrennungsgefahr**.
- Beim Herausnehmen von heissem Gargut Topflappen oder Thermohandschuhe benutzen.
- Die geöffnete Backofentür nicht übermässig belasten, nicht darauf sitzen oder steigen.
- Verwenden Sie ausser dem mitgelieferten Zubehör nur geeignete, temperaturbeständige Backformen und Bratgeschirre. Beachten Sie die Hinweise der Hersteller.
- Kontrollieren Sie nach Gebrauch, dass das Gerät ausgeschaltet ist.

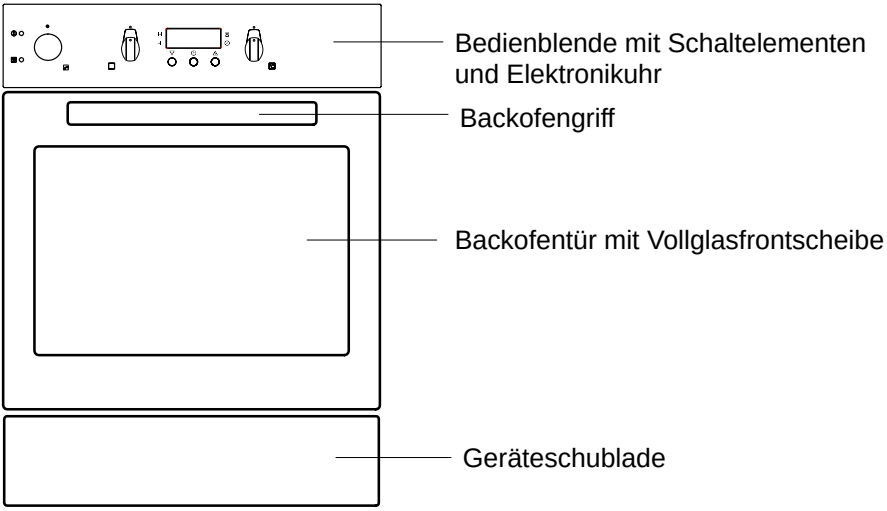
- Der ausgeschaltete Backofen darf nicht zur Aufbewahrung von warmen, kalten oder erkaltenden Speisen verwendet werden. Die Feuchtigkeit der Speisen kann zu Korrosion im Gerät führen.
- Wenn Sie alkoholische Zutaten im Backofen verwenden, kann eventuell ein leicht entzündliches Alkohol-Luftgemisch entstehen. Öffnen Sie die Türe in diesem Fall vorsichtig. Hantieren Sie dabei nicht mit Glut, Funken oder Feuer.

Sicherheit beim Reinigen

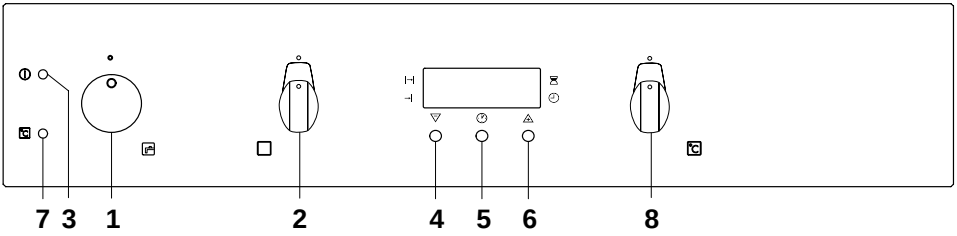
- Während der manuellen Reinigung der Kuchenblechführungen, Lampengläser und Backofentür dürfen keine Heizelemente eingeschaltet sein. Achten Sie darauf, dass der Backofen so weit abgekühlt ist, dass Sie ohne Gefahr die Innenteile berühren können.
- Halten Sie den Backofen stets sauber. Fettspritzer und Flecken verursachen beim Aufheizen unangenehmen Geruch.
- Achten Sie auf saubere Dichtflächen an der Tür und im Türrahmen.
- Im Bereich der Backofentürscharniere besteht Verletzungsgefahr, lassen Sie deshalb den Aus- und Einbau der Backofentür nur von einem geschulten Kundendiensttechniker ausführen.
- Dampf- und Hochdruck-Reinigungsgeräte sind aus Gründen der elektrischen Sicherheit für die Reinigung verboten.

Der Einbaubackofen

Geräteübersicht

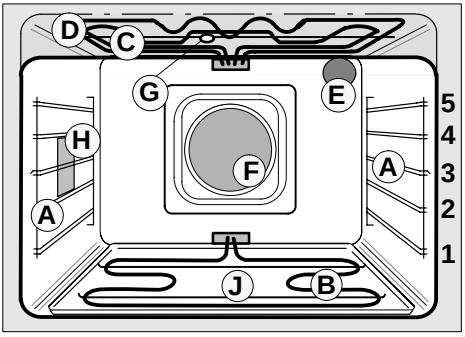


Bedienblende



1. **Feuchtigkeitszufuhr**
2. **Backofen-Funktionsschalter**
3. **Kontrolllampe für Backofen**
4. **Drucktaste - für Zeiteinstellung**
5. **Drucktaste Timer**
6. **Drucktaste + für Zeiteinstellung**
7. **Kontrolllampe für Backofen-Temperatur**
8. **Backofen-Temperaturregler**

Ausstattung

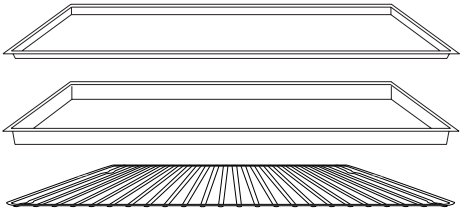


A	**Kuchenblechführungen**
B	**Unterhitze-Heizkörper**
C	**Grillheizkörper**
D	**Oberhitze-Heizkörper**
C + D	**Grossflächengrill**
E + H	**Backofenleuchten**
F	**Fettfilter**
G	**Backraumentlüftung**
J	**Alu-Bodenschale**
1 - 5	**Einschubhöhen (Rillen)**

Zubehör

⚠

Verwenden Sie ausser dem mitgelieferten Zubehör nur geeignete, temperaturbeständige Backformen und Bratgeschirre. Beachten Sie bitte die Hinweise der Hersteller.



Der Backofen ist ausgestattet mit:

1 Kuchenblech

1 Kuchenblech hochrandig

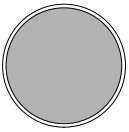
1 Back-/Brat-/Grillrost

1 Fettfilter

1 Alu-Bodenschale

Fettfilter

Der Fettfilter schützt das Backofeninnere vor übermässiger Verschmutzung

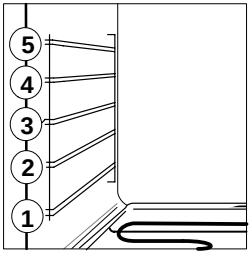


Bei allen Bratvorgängen mit Heissluft und beim Turbogrillieren Fettfilter bitte einhängen.

Beim Backen Fettfilter herausnehmen, da sich der Backvorgang sonst verlängert.

Kuchenblechführungen

Der Backofen hat Kuchenblechführungen mit 5 Einschubebenen. Sie sind in den Tabellen und Abbildungen von **1= unten** bis **5 = oben** numeriert.

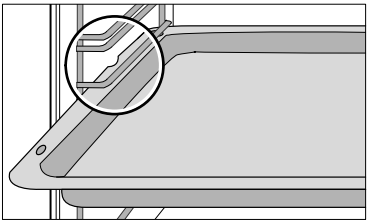


Blech und Rost einsetzen

Auszugsicherung und Kippsicherheit
Zur Auszugsicherung haben alle Einschubteile am rechten und linken Rand eine kleine Auswölbung nach unten. Einschubteile immer so einsetzen, dass diese Auswölbung im Backraum hinten liegt. Diese Auswölbung ist auch wichtig für die Kippsicherheit der Einschubteile.

Blech einsetzen

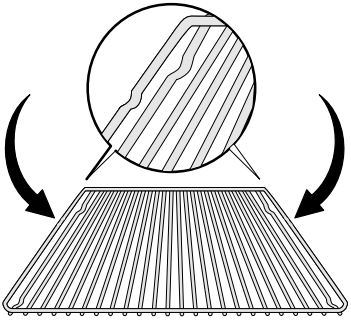
Blech zwischen die Führungsstäbe der gewählten Einschubebene schieben.



Rost einsetzen

Rost so einsetzen, dass die Füsschen nach unten zeigen.

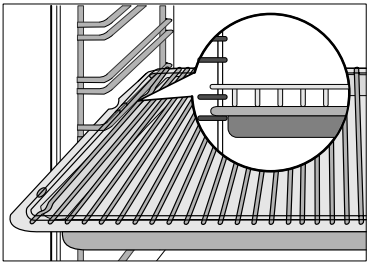
Rost zwischen die Führungsstäbe der gewählten Einschubebene schieben.



Durch den umlaufend erhöhten Rahmen des Rostes ist das Geschirr zusätzlich gegen Abrutschen gesichert.

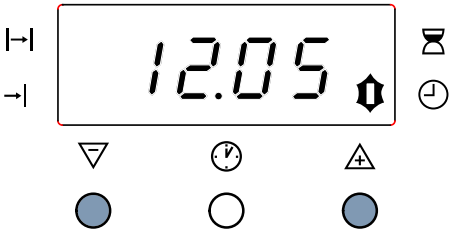
Rost und Blech gemeinsam einsetzen

Rost auf das Blech legen und Blech **zwischen** die Doppelstäbe der gewählten Einschubebene schieben.



Vor dem ersten Benutzen

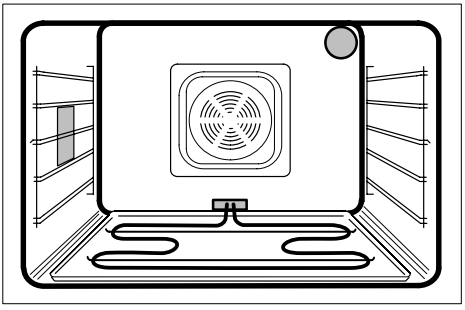
Tageszeit einstellen



Der Backofen funktioniert nur mit eingestellter Tageszeit.

1. Nach dem Anschluss an die Stromversorgung oder nach einem Stromausfall blinkt die Funktionsleuchte Tageszeit.
2. Mit den Tasten ▲ oder ▽ die aktuelle Tageszeit einstellen. Nach ca. 5 Sekunden erlischt das Blinken und die Uhr zeigt die eingestellte Tageszeit.

Erstreinigung

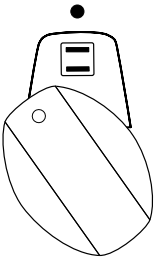


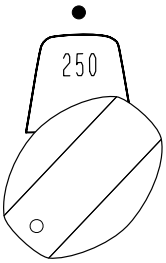
Entfernen Sie alle Gegenstände aus dem Backofen sowie evtl. vorhandene Aufkleber und Schutzfolien am Gerät, mit Ausnahme der Alu-Bodenschale unter dem Unterhitzeheizkörper. **Typenschild nicht entfernen!**

Bedienblende und Backofentür mit einem, mit warmer Spülmittellauge, angefeuchteten Tuch abwischen und trocknen.

Dabei kann die Backofenbeleuchtung eingeschaltet werden, indem Sie den Funktionsschalter auf die Funktion Backofenbeleuchtung einstellen.

Erstes Aufheizen

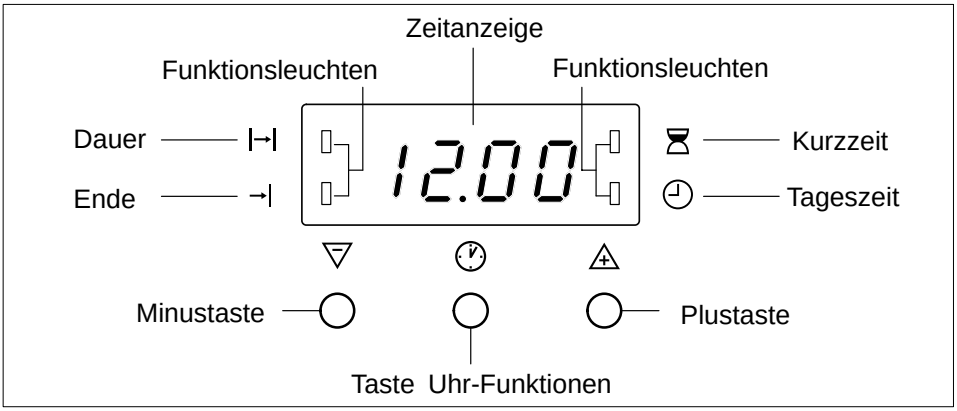




Der Backofen muss vor dem ersten Benutzen einmal aufgeheizt werden. Sorgen Sie bitte für gute Raumbelüftung.

- Funktionsschalter auf Ober-/Unterhitze und Temperaturregler auf 250° C einstellen.
- Den leeren geschlossenen Backofen bei dieser Temperatur etwa 60 Minuten betreiben.

Die Elektronikuhr



Uhr-Funktionen

Dauer |→|

Zum Einstellen wie lange der Backofen in Betrieb sein soll.

Ende →|

Zum Einstellen wann sich der Backofen wieder ausschalten soll.

Kurzzeit

Zum Einstellen einer Kurzzeit. Nach Ablauf ertönt ein Signal. Diese Funktion ist ohne Auswirkung auf den Backofenbetrieb.

Tageszeit

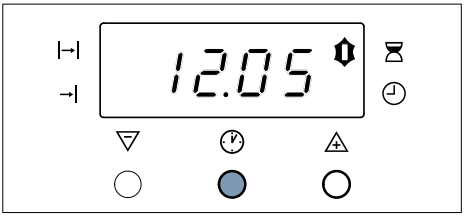
Zum Einstellen, Ändern oder Abfragen der Tageszeit
(siehe auch Kapitel “Vor dem ersten Benutzen” S.11)

Allgemeine Hinweise

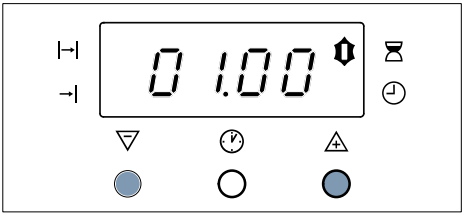
- Nach dem Auswählen einer Uhr-Funktion blinkt die dazugehörende Funktionsleuchte ca. 5 Sekunden. Während dieser Zeit können mit der ⏃ oder ▽ Taste die gewünschten Zeiten eingestellt oder verändert werden.
- Nach dem Einstellen der gewünschten Zeit, blinkt die Funktionsleuchte nochmals ca. 5 Sekunden, danach ist die Funktionsleuchte an. Die eingestellte Zeit beginnt abzulaufen.
- Der Signalton kann durch Drücken einer beliebigen Taste beendet werden.
- Die gewünschte Backofen-Funktion und Temperatur kann vor oder nach dem Einstellen der Uhr-Funktionen Dauer und/oder Ende gewählt werden.
- Nach Ablauf des Garvorgangs die Schalter Backofen-Funktion und Temperatur-W ahl wieder auf AUS drehen.

Kurzzeit

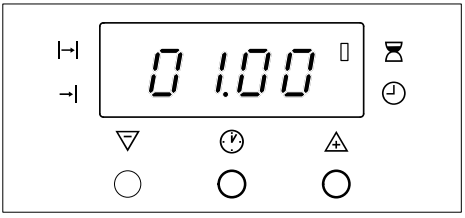
1. Taste Uhr-Funktionen so oft drücken, bis die Funktionsleuchte Kurzzeit blinkt.



2. Mit Tasten ▲ oder ▼ die gewünschte Kurzzeit einstellen (max. 2 Stunden 30 Minuten).

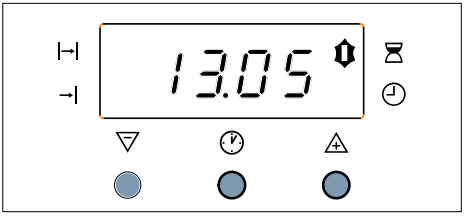


3. Nach ca. 5 Sekunden zeigt die Anzeige die verbleibende Zeit.
Die Funktionsleuchte Kurzzeit leuchtet.



4. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt für 2 Minuten ein Signal und die Funktionsleuchte Kurzzeit blinkt.

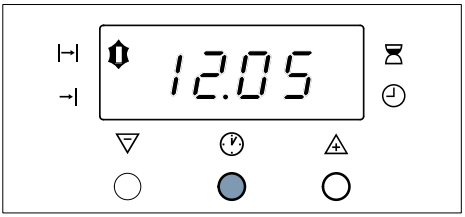
- Der Signalton kann durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt werden.



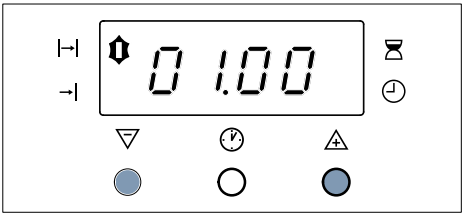
Dauer ⊢→|

Backofen-Funktion und Temperatur können vor oder nach der Uhr-Funktion eingestellt werden.

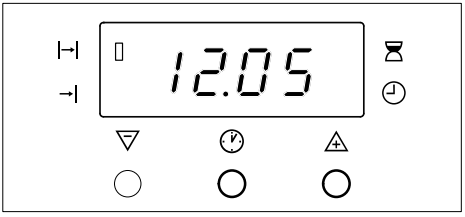
1. Taste Uhr-Funktionen so oft drücken, bis die Funktionsleuchte Dauer ⊢→| blinkt.



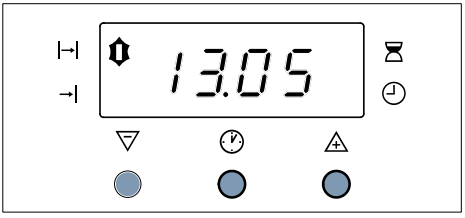
2. Mit Tasten ⊕ oder ⊖ die gewünschte Gardauer einstellen.



3. Nach ca. 5 Sekunden schaltet die Anzeige zurück auf die Tageszeit. Die Funktionsleuchte Dauer ⊢→| leuchtet und der Backofen ist sofort an.



4. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt für 2 Minuten ein Signal und die Funktionsleuchte Dauer ⊢→| blinkt.
Der Backofen schaltet sich aus.

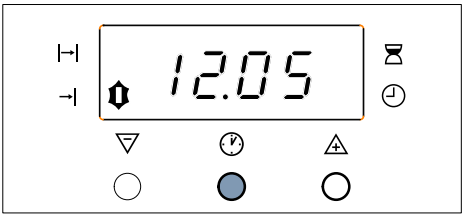


- Den Signalton und das Programm durch Drücken einer beliebigen Taste abstellen.

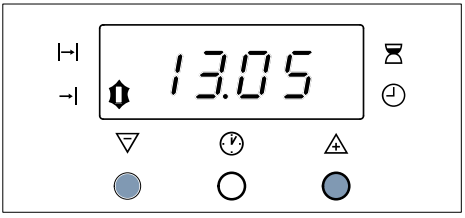
Ende →|

Backofen-Funktion und Temperatur können vor oder nach der Uhr-Funktion eingestellt werden.

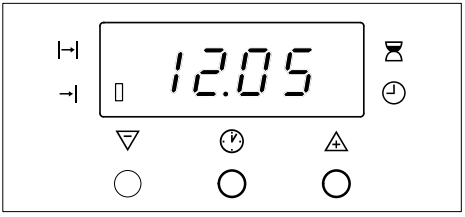
1. Taste Uhr-Funktionen ◷ so oft drücken, bis die Funktionsleuchte Ende →| blinkt.



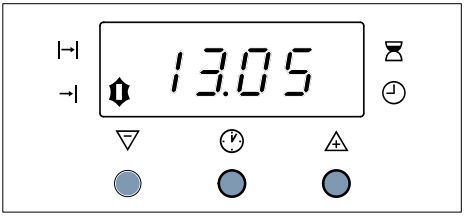
2. Mit Taste △ oder ▽ die gewünschte Abschaltzeit einstellen.



3. Nach ca. 5 Sekunden schaltet die Anzeige zurück auf die Tageszeit. Die Funktionsleuchte Ende →| leuchtet und der Backofen ist sofort an.



4. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt für 2 Minuten ein Signal und die Funktionsleuchte Ende →| blinkt.
Der Backofen schaltet sich aus.



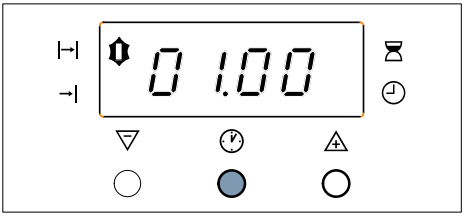
- Den Signalton und das Programm durch Drücken einer beliebigen Taste abstellen.

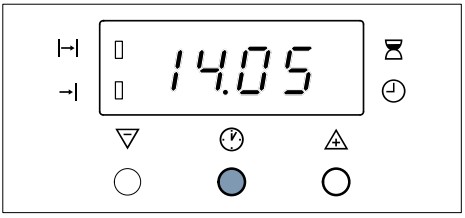
Dauer |→| und Ende →| kombiniert

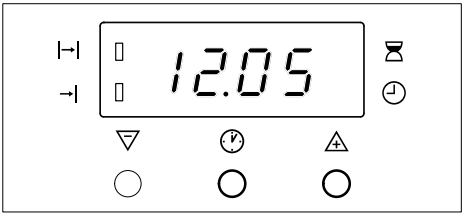
Dauer und Ende können gleichzeitig verwendet werden, wenn der Backofen zu einem späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll.

Backofen-Funktion und Temperatur können vor oder nach der Uhr-Funktion eingestellt werden.

1. Mit der Funktion Dauer |→| die Zeit eistellen, die das Gericht zum Garen benötigt, z.B. 1 Stunde.
2. Mit der Funktion Ende →| die Zeit einstellen, zu der das Gericht fertig sein soll, z.B. 14:05 Uhr.
3. Die Funktionsleuchten Dauer |→| und Ende →| leuchten und im Display wird die Tageszeit angezeigt, z.B. 12:05 Uhr.
4. Der Backofen schaltet sich automatisch zum errechneten Zeitpunkt ein, z.B. 13:05 Uhr
und nach Ablauf der eingegebenen Dauer wieder aus, z.B. 14:05.



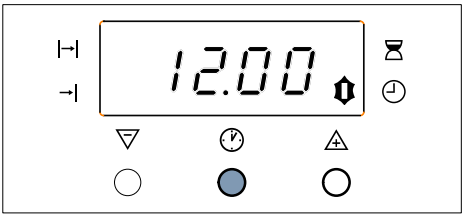


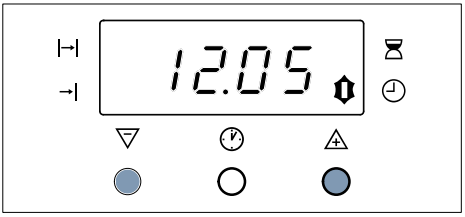


Tageszeit ändern

Die Tageszeit kann nur verändert werden, wenn keine Uhr-Funktion (Dauer oder Ende) eingestellt ist.

1. Taste Uhr-Funktionen so oft drücken, bis die Funktionsleuchte Tageszeit blinkt.
2. Mit den Tasten oder die aktuelle Tageszeit einstellen.
3. Nach ca. 5 Sekunden erlischt das Blinken und die Uhr zeigt die eingestellte Tageszeit an. Das Gerät ist betriebsbereit.

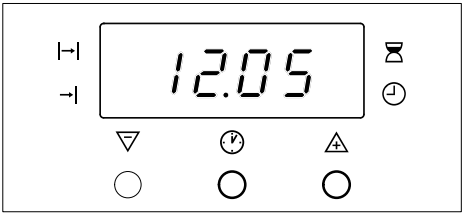




Durch das Ausschalten der Zeitanzeige können Sie Energie einsparen.

Zeitanzeige ausschalten

Drücken Sie zwei beliebige Tasten so lange, bis die Anzeige dunkel wird (ca. 2 Sekunden).



Die Anzeige kann nur abgeschaltet werden, wenn keine der Uhrfunktionen DAUER, ENDE oder KURZZEIT in Betrieb ist.

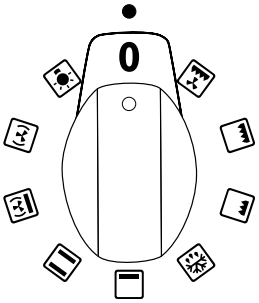
Zeitanzeige einschalten

Drücken Sie eine beliebige Taste, damit die Tageszeit wieder in der Anzeige erscheint.

Schalter für Backofen-Funktionen

Funktionsschalter

Der Funktionsschalter wird nach rechts oder links gedreht und auf die gewünschte Funktion eingestellt.
Die Backofenbeleuchtung ist gleichzeitig mit allen eingestellten Funktionen eingeschaltet.



Beleuchtung - In dieser Position und mit allen Funktionen eingeschaltet.

Heissluft -
Zum Backen auf bis zu 3 Ebenen.
Rückwandheizkörper und Backofengebläse

Pizza/Wähenstufe - Rückwandheizkörper, Unterhitze und Backofengebläse

Ober- / Unterhitze

Unterhitze

Auftauen
Ausgepackte Speisen auf einem Teller auf den Rost stellen. Zum Auftauen den Rost in die 1. Ebene von unten einsetzen.

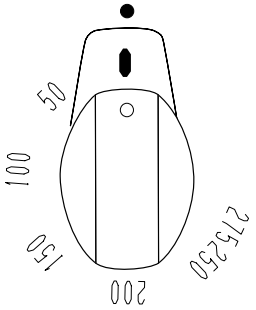
Kleinflächengrill -
Grillheizkörper

Grossflächengrill -
Oberhitze und Grillheizkörper

Turbogrill -
Kleinflächengrill mit Backofengebläse

Temperaturregler

Durch Drehen nach rechts wird die gewünschte Backofentemperatur zwischen 50 und 275 °C eingestellt.



⚠

Nicht über den Anschlag hinaus drehen.

Zum Ausschalten auf die ”0” Position zurückdrehen.

Der Backofen wird erst dann aufgeheizt, wenn Funktionsschalter **und** Temperaturregler eingestellt sind.

Kontrolllampen

Die Funktions-Kontrolllampe

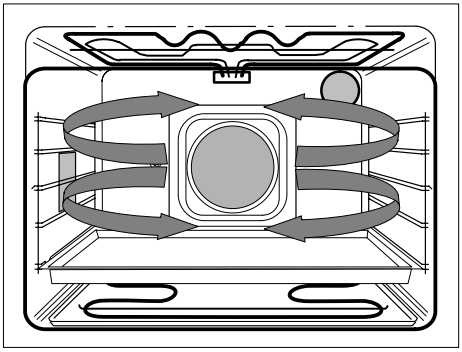
leuchtet, wenn der Backofen eingeschaltet ist. Sie erlischt, wenn alle Schalter auf AUS-Position stehen.

Die Temperatur-Kontrolllampe

leuchtet bei eingeschalteter Backofenheizung. Sie erlischt, wenn die gewählte Temperatur erreicht ist und leuchtet beim Nachheizen immer wieder auf.

Anwendung der Funktionen

Heissluft

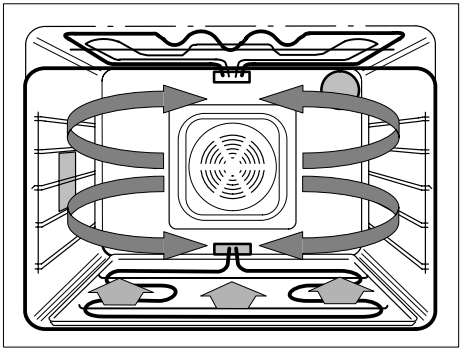


Der Backofen wird durch zirkulierende Heissluft beheizt. Mit dem Lüfter an der Backofenrückwand wird die heisse Luft im Backofen intensiv bewegt. Es können Temperaturen zwischen 50 und 275° C eingestellt werden.

Bei Funktion Heissluft wird die Wärme dem Gargut schneller zugeführt als bei der konventionellen Methode. Die Temperatur kann daher etwa 25° C niedriger gewählt werden, als in Rezepten für Ober-/Unterhitze angegeben wird.

Je nach Back- oder Bratgut können Sie bis zu 3 Ebenen nutzen, siehe Back- und Brattabelle Seite 30.

Pizza/Wähenstufe



Die Funktion Pizza/Wähenstufe wird vorteilhaft beim Backen von Teig mit wenig oder ohne Zucker wie Pizza, Obstkuchen auf dem Blech, Quiches oder Wähen angewendet. Bei dieser Einstellung wirken Heissluft und Unterhitze zusammen.

Die Strahlungswärme der Unterhitze führt zu kräftiger Krustenbildung und verhindert ein Durchfeuchten des Teiges.

Siehe Back- und Brattabelle Seite 36.

Grillieren

Grilliert wird generell bei geschlossener Backofentür. Lassen Sie das Gerät beim Grillieren nicht ohne Aufsicht.

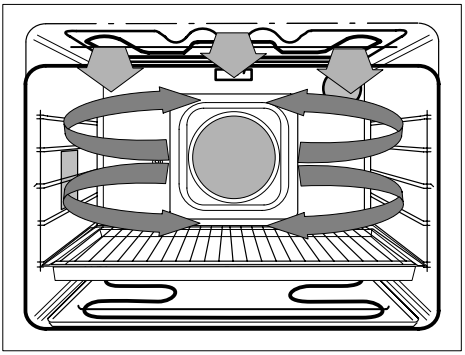
Die Hitze der Heizkörper an der Backofendecke strahlt auf die darunter eingeschobenen Grilladen. Hinweise über die Einschubhöhen finden Sie in der Grilliertabelle Seite 38.

Zum Grillieren müssen Funktion und Temperatur eingestellt werden. Die Wahl der Funktion hängt von Art, Menge und Höhe des Grilliergutes ab.

Die Temperatur kann dem jeweiligen Gargut angepasst werden, da der Backofenthermostat auch bei den Grillfunktionen die Temperatur im eingestellten Bereich hält.

Turbogrill

Für hohe Bratenstücke, Rollbraten, Geflügel etc. wählen Sie die Funktion Turbogrill mit Temperatureinstellungen von ca. 180° C, siehe Tabelle Seite 37.



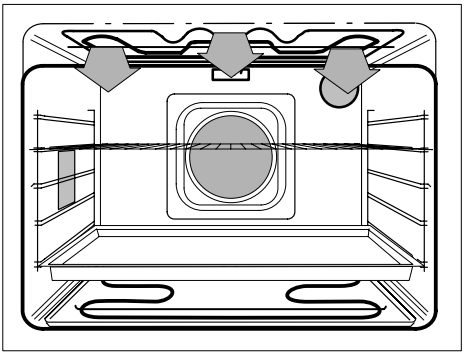
Der Infrarotgrill wirkt mit dem Lüfter zusammen. So wird nicht nur die Oberseite des Grilliergutes gebräunt, sondern die Grillhitze wird intensiv an alle Seiten des Gargutes herangeführt.

Hohe Bratenstücke wie Rollbraten, Schweinekarree, Haxe oder Geflügel werden an der Oberfläche knusprig gebräunt und bleiben innen zart und saftig. Auch für Gratins und Aufläufe kann diese Garmethode eingesetzt werden.

Schieben Sie das Kuchenblech in Einschubhöhe **1** oder **2** und den Rost mit dem Gargut in die Einschubhöhe darüber.

Flächengrill

Für flaches Grilliergut wie Steaks, Koteletts, Würstchen, Fisch oder ähnliches geeignet. Zum Überbacken von Toast, Überflämmen von Marzipan und Eis oder Überkrusten von Aufläufen. Da die Strahlungswärme nur auf der Oberfläche der Grillierstücke knusprig bräunen kann, müssen diese nach einiger Zeit gewendet werden, siehe Grilliertabelle Seite 38.



Fettes Grilliergut nicht zu dicht unter dem Heizkörper einschieben.

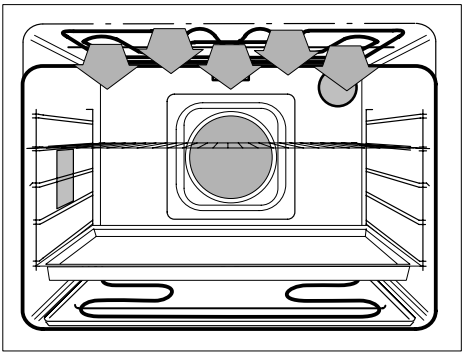
Schieben Sie das Grilliergut, je nach Dicke, auf dem Rost in Einschubhöhe **4** oder **5**. Das Kuchenblech als Auffangschale in die Einschubhöhe darunter schieben.

i

Falls Sie in kurzer Folge mehrmals hintereinander Grillieren, sollten Sie das Kuchenblech nach jedem Vorgang reinigen.

Kleinflächengrill

Für kleinere Mengen flacher Grilladen gibt der Kleinflächengrill die Gewähr für gutes Gelingen. Temperaturbereich 210 bis 250 °C.

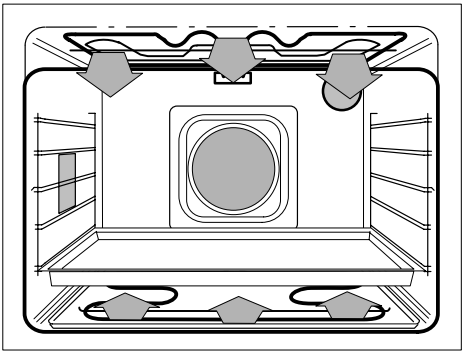


Grossflächengrill

Für flache Grilladen, halbe Hähnchen etc. auf dem vollbelegten Rost. In dieser Funktion wird der Kleinflächengrill zusammen mit dem Oberhitzeheizkörper betrieben. Temperaturbereich 210 bis 275 °C, siehe Grilliertabelle Seite 38.

Ober- / Unterhitze

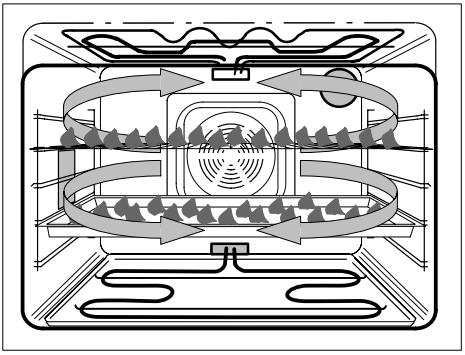
Ober- und Unterhitze ist die konventionelle Funktion von Elektrobacköfen. Heizkörper auf dem Backofenboden und an der Decke im Backraum geben Strahlungswärme an das Gargut. Temperatureinstellungen sind zwischen 50 und 275° C möglich.



Backen oder Braten mit Ober- und Unterhitze ist auf einer Ebene möglich.

Temperatureinstellungen und Einschubhöhen siehe Back- und Brattabelle Seite 30.

Dörren mit Heissluft



Sie können in 3 bis 4 Ebenen dörren, siehe Dörrtabelle Seite 40. Vertauschen Sie von Zeit zu Zeit die Bleche in den Einschubhöhen.

Belegen sie das Kuchenblech mit Backpapier und legen Sie das Dörrgut einschichtig und eng zusammen darauf.

Dörrbleche als Sonderzubehör siehe Bestellkarte.

Lassen Sie die Backofentüre ca. 2 cm offen (Holzkelle einklemmen).

Prüfen Sie kurz vor Ablauf der Dörrzeit den Trocknungsgrad des Dörrgutes:

Nehmen Sie 2 bis 3 Stücke des Dörrgutes heraus und pressen SIe sie zwischen Daumen und Zeigefinger. Es darf kein Saft austreten, das Dörrgut darf aber auch nicht brüchig sein.

Sterilisieren

mit Unterhitze oder Heissluft

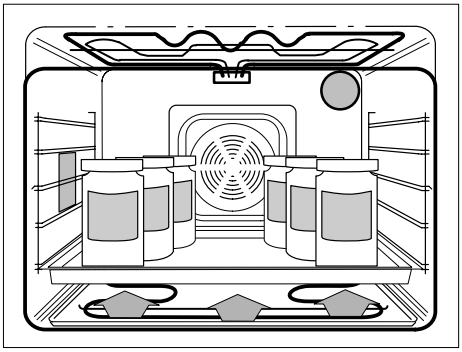
Gemüse blanchieren, unter kaltem Wasser kurz abkühlen und in die Gläser einfüllen.

Vorbereitetes Obst direkt in die Gläser einfüllen.

Alle verwendeten Gläser müssen gleich gross und in einwandfreiem Zustand sein. Prüfen Sie auch den Zustand der Gummidichtungen. Gläser mit Twist-Off- oder Bajonettverschluss und Metalldosen sind ungeeignet.

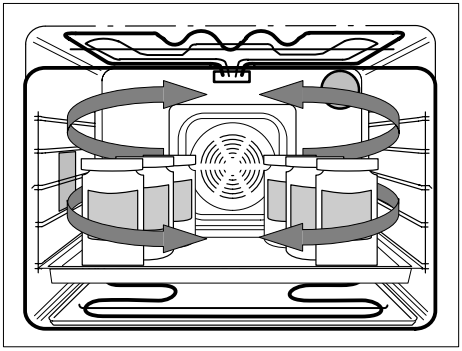
Salz- bzw. Zuckerwasser aufkochen und die Gläser bis zu 3/4 Höhe damit auffüllen.

Das Kuchenblech in die unterste Rille schieben und die Gläser auf das Blech stellen.



Die Gläser dürfen sich gegenseitig und das Backofengehäuse nicht berühren.

Die Sterilisierzeit und -temperatur finden Sie in der Sterilisiertabelle Seite 39.



Öffnen Sie während des Sterilisiervorgangs auf keinen Fall die Backofentür.

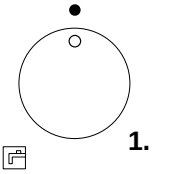
Nach Ablauf der Sterilisierzeit die Gläser aus dem Ofen nehmen und vor Zugluft geschützt, auf einer Holz- oder Stoffunterlage vollständig auskühlen lassen.

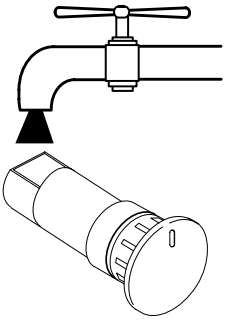
Nach dem Auskühlen und nach einigen Tagen die Dichtheit der Verschlüsse prüfen. Wenn sie sich leicht abheben lassen, das entsprechende Glas nochmals sterilisieren oder dessen Inhalt sofort verbrauchen.

Feuchtigkeitszufuhr

Mit dieser Funktion wird die Oberfläche des Back- oder Bratgutes schön knusprig. Sie ist für alle Brat-, Back- und Grilliervorgänge geeignet.
Vor Gebrauch den Wasserbehälter auffüllen:

1. Den Wasserbehälter in die Auffüllstellung bringen (Markierung oben), herausziehen und mit frischem Wasser auffüllen.





i

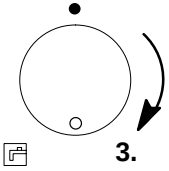
Verwenden Sie ausschliesslich Wasser.

2. Führen Sie den Wasserbehälter wieder bis zum Anschlag in das Gerät ein.

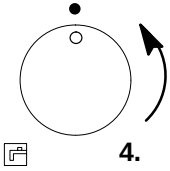
i

Um Dampf zu erzeugen müssen im Backofen mindestens 100°C erreicht sein.

Der beste Zeitpunkt um die Feuchtigkeitszufuhr einzusetzen ist z.B. bei Brot am Anfang des Backvorganges.



3. Drehen Sie den Wasserbehälter um 180°, sodass die Markierung unten ist. Das Wasser läuft nun in die Verdampfwanne und der Dampf wird erzeugt.



4. Drehen Sie nach Gebrauch den Wasserbehälter in die Ausgangsstellung zurück (Markierung oben).

Tabellen

Back- und Brattabelle

Backofen-Funktion einstellen siehe Seite 20

Ohne Fettfilter	**Temp °C**	**Zeit Min.**	**Ebene**	**Temp °C**	**Zeit Min**	**Ebene**	**2 - 3 Ebenen**
Wähen und Pasteten (Geriebener und Blätterteig)							
mit frischen Früchten + Guss	**220***	**40-45**	**2**	200*	40-45	2	---
mit gefrorenen Früchten + Guss	**230***	**40-45**	**2**	210*	40-45	2	---
Französische Wähe (ohne Guss)	**230***	**40-45**	**2**	200*	40-45	2	---
Käsewähe	**200***	**35-40**	**2**	190*	40-45	2	---
Pilzwähe	**230***	**25-30**	**2**	210*	35-40	2	---
Broccoli / Lauchpastete	200	50-55	2	---	---	---	---
Kuchen: Cakes und Torten (Biskuitmasse, Rührteig, Quarkteig)							
Biskuittorte	180*	30-35	2	**160***	**40-45**	**3**	---
Biskuitroulade	**230***	**6-10**	**3**	200*	7-10	3	---
Gugelhopf	175*	60-65	2	160	65-70	2	---
Apfelkuchen (Rührteig)	**175***	**50-55**	**2**	160	40-45	3	---
Rum-, Orangen- oder Rüeblischnitten	**200**	**20-25**	**3**	180	20-25	3	---
Marmorcake	**180**	**60-70**	**2**	160	60-70	2	---
Tirolercake	180	65-70	2	160	65-70	2	---
Kokoscake	**180**	**60-65**	**2**	160	60-65	2	---
Süsser Zucchettikuchen	180	60-65	2	160	55-60	3	---
Baumnusscake	180	60	2	160	65	2	---
Quarktorte / Käsetorte	**180**	**90**	**2**	anschliessend 10 Min. im ausgeschalteten Backofen stehen lassen			

Ohne Fettfilter	**Temp °C**	**Zeit Min.**	**Ebene**	**Temp °C**	**Zeit Min**	**Ebene**	**2 - 3 Ebenen**
Kleingebäck (Brandteig, Mürbeteig, Meringuemasse)							
Windbeutel - Ofenküchlein ca. 30 g	210*	40-45	3	190	45-50	3	1 + 4
Mürbeteigböden für Torten	190*	20-25	2	160	25-30	2	---
Mürbeteigtörtchen	190*	20-25	2	180	20-25	3	1 + 4
Vogelnestli	180*	25-28	3	160*	20-25	3	2 + 4
Meringuen	90	2h-3h	3	90	2h-3h	3	1 + 4 1+3+5
Blätterteiggebäck							
Apérogebäck ungefüllt	210*	15-20	3	190*	15-20	3	1 + 4 1+3+5
Schinkengipfeli ca. 50 g	220*	25-28	3	220*	20-25	3	1 + 4 1+3+5
Blätterteigtaschen	200*	20-25	3	180*	18-23	3	1 + 4
Schweinsfilet im Teig	220*	40-45	2	210*	40-45	2	---
Würstli im Teig	220*	20-25	3	200*	20-25	3	1 + 4
Hefeteig (Kuchen, Zopf, Brot und Pizza)							
Hefekranz 500 g	190*	35-40	2	170	15-20	3	---
Bienenstich (Tiefes Kuchenblech)	200*	18-20	3	200*	20-25	3	---
Gugelhopf	180*	50-60	2	160	18-23	3	---
Zopf 600 - 700 g	200	30-35	2	190	40-45	2	---
Weggli bis 100 g	**200***	**20-25**	**2**	180*	20-25	3	1 + 4
Brot je nach Grösse ca. 500 g	220	**45-50**	**2**	200	45-50	2	---
Brötchen ca. 40 - 60 g	220	18-20	3	200	18-20	3	1+4
Schinkli im Brotteig	**180***	**110-120**	**1**	---	---	---	---
Frischbackbrötli	230*	5	2	230*	5	3	1+4

Ohne Fettfilter	**Temp °C**	**Zeit Min.**	**Ebene**	**Temp °C**	**Zeit Min**	**Ebene**	**2 - 3 Ebenen**
Hefeteig (Kuchen, Zopf, Brot und Pizza)							
Frischbackgipfeli	220*	5	2	200*	5	3	1+4
Pizza (Original Kuchenblech)	200*	15-20	2	200*	15-20	2	---
Pizza (Schamottplatte - 20 Min. vorheizen)	**250***	**11-13**	**1**	230*	11-13	1	---
Süsses aus aller Welt							
Amerikanischer Bananencake (USA)	180*	70	2	160*	70	2	---
Kokoskuchen Itaparica (Brasilien)	180	45-50	2	---	---	---	---
Linzertorte (Österreich)	180	40-45	2	160	40-45	3	---
Sachertorte (Österreich)	180	50	2	160	50	3	---
Savarin (Frankreich)	180	25	2	---	---	---	---
Schweizer Spezialitäten							
Prättigauer Pitte (Bündnerland)	180	40-45	2	160	35-40	2	---
Birnbrot (Ostschweizerisch)	200	45-50	2	180	45-50	2	1+4
Aargauer Rüeblitorte	**180***	45-50	**2**	160	50-55	2	---
Glarner Pastete	**200***	35-40	**2**	180*	35-38	2	---
Magenbrot	180*	18-20	3	160*	16-18	3	---
Zürcher Pfarrhaustorte	200*	35	2	190*	30-35	2	---
Weihnachtsgebäck							
Mailänderli und alle Butterguetzli	140	15-18	3	140	18-20	3	2+4 1+3+5
Guetzli zum Trocknen	160*	15-20	3	140*	15-18	3	2+4 1+3+5

Ohne Fettfilter	**Temp °C**	**Zeit Min.**	**Ebene**	**Temp °C**	**Zeit Min**	**Ebene**	**2 - 3 Ebenen**
Weihnachtsgebäck							
Lebkuchen oder Honigkuchenteig	175*	15-25	3	175*	15-25	3	2+4 1+3+5
Chräbeli oder Springerli **Guetzli über Nacht auf Blech trocknen lassen**	160*	15-20	3	140*	15-20	3	2+4 1+3+5
Toast, Aufläufe und Gratins							
Toast Hawaii	240*	10-15	2	230*	10-15	2	1+4
Toast Champignon	240*	10-15	2	230*	10-15	2	1+4
Nudelauflauf	200	45-55	2	190	40-50	2	1+4
Kirschenauflauf (2lt. Form)	200*	35-38	2	---	---	---	---
Kartoffelgratin	**200**	**60-65**	**2**	180	60-65	2	1+4
Tomaten mit Käse gratiniert	200*	25-30	3	190*	25-30	3	1+4
Eis mit Meringuemasse überbräunen	---	---	---	250*	3-4	3	---
Gemüse, Reis, Mais usw. als Beilage							
Mais, zugedeckt	200*	30	2	190*	30	2	---
Reis, zugedeckt	200*	30	2	190*	30	2	---
Ofen- Frites (blanchiert)	220*	**30-35**	3	200*	30-40	3	1+4
Ofen-Frites (roh)	230*	30-40	3	**200***	30-40	**3**	1+4
Ofenkartoffeln / Bratkartoffeln	230*	40-45	3	**200***	35-40	**3**	1+4
Herzoginkartoffeln	220*	30-35	3	**200***	20-25	**3**	1+4
Pikantes aus aller Welt							
Musaka (Griechenland)	180*	45-50	2	**160**	**10-15**	**2**	---
Lasagne (Italien)	200	60-65	2	180	55-60	2	---
Gefüllte Paprika (Ungarn)	200*	80-90	2	180*	80-90	2	---

Ohne Fettfilter	**Temp °C**	**Zeit Min.**	**Ebene**	**Temp °C**	**Zeit Min**	**Ebene**	**2 - 3 Ebenen**
Fleisch, Geflügel, Wild und Fisch ohne Grill							
Schweinebraten, 1 kg	190*	85-90	2	180*	80-90	2	---
Kalbsbraten, 1 kg	190*	70-85	2	180*	65-75	2	---
Rindsbraten, 1 kg	200*	75-80	2	190*	75-80	2	---
Hackbraten, 1 kg	200*	75-80	2	190*	60-75	2	---
Tessinerbraten (mit Speck)	200*	60-65	2	190*	60-65	2	---
Roastbeef, 1 kg	210*	25-30	2	200*	25-30	2	---
Chicken Nuggets (Verwenden Sie Alufolie auf dem Blech)	250*	13-16	3	230*	13-15	3	---
Poulet, 1 - 1,2 kg	200*	50-60	2	190*	50-55	2	---
Ente, 1,5 - 2 kg	180*	65-75	2	170*	60-65	2	---
Gans, 3 kg (tiefes Kuchenblech)	180*	140-190	1	170*	140-190	2	---
Truthahn, 4,5 -5,5 kg (tiefes Kuchenblech)	160*	210-230	2	150*	190-220	2	---
Hirschbraten	190*	60-70	2	180*	60-70	2	---
Forelle in Alufolie, 300 g (Verwenden Sie starke Folie)	190*	25-30	3	180*	25-30	3	1+4
Forellenfilets à 200 g	190*	20-25	3	180*	20-25	3	---

Die angegebenen Garzeiten und Temperaturen sind Richtwerte
Empfohlene Garmethoden, Temperaturen, Back- oder Bratzeiten und Einschubhöhen sind **fettgedruckt**
Bei den mit * versehenen Temperaturangaben wird der Backofen mit der angegebenenTemperatur vorgeheizt

Niedertemperatur-Garen

Backofen-Funktion einstellen siehe Seite 20

Vor dem Garen in der Pfanne anbraten

Mit Fettfilter	**Temp °C**	**Zeit Min.**	**Ebene**	**Temp °C**	**Zeit Min**	**Ebene**
Roastbeef, 1 kg vorheizen garen	140* 80	85-95	2	120* 80	85-95	2
Kalbsbraten, 1 kg vorheizen garen	140* 80	100 - 110	2	120* 80	100 - 110	2
Schweinscarré, 1 kg vorheizen garen	140* 80	85-95	2	120* 80	85-95	2

Niedertemperaturgaren ist nicht geeignet für z.B. Schmorbraten oder Schweinebraten, da diese eine höhere Kerntemperatur benötigen.

Die angegebenen Garzeiten und Temperaturen sind Richtwerte
Bei den mit * versehenen Temperaturangaben wird der Backofen mit der angegebenenTemperatur vorgeheizt.

Pizza/Wähenstufe

Backofen-Funktion einstellen siehe Seite 20

Bei den mit * versehenen Temperaturangaben wird der Backofen mit der angegebenen Temperatur vorgeheizt.

	Funktions -schalter	Temp. °C	Backzeit in Minuten	Ebene
Käsewähe		190	30 - 35	2
Spinatwähe		190	30 - 35	2
Wähe mit frischen Früchten + Guss		190	35 - 40	2
Wähe mit gefrorenen Früchten + Guss		190	40 - 45	2
Pizza, rund (original Kuchenblech)		220*	9 - 12	2
Pizza (Schamottplatte)		240*	9 - 11	1

Turbo-Grillieren

Backofen-Funktion einstellen siehe Seite 20

bei Fleisch mit Fettfilter bei Fleisch auf Rost, Kuchenblech auf Ebene 1 / leisch nach halber Garzeit wenden

	Backofen-Funktion	Temp. °C	Backzeit in Minuten	Ebene
Gnocchi nach römischer Art (Griess)		200	20 - 25	2
Gnocchi nach Pariser Art (Brandteig)		200	15 - 18	3
Gnocchi nach Piemonteser Art (Kartoffeln)		200	20 - 25	2
Nudelauflauf		200	23 - 28	2
Gratinierter Kartoffelauflauf		200	20 - 23	3
Poulet (900 - 1000g)		160	50	2
gefüllter Schweinerollbraten (2000g)		160	90 - 95	3

Die angegebenen Garzeiten sind Richtwerte

Grilliertabelle

Backofen-Funktion einstellen siehe Seite 20

Kuchenblech als Auffangschale auf Ebene 1 / Backofen 3 Min. vorheizen

	Backofen Funktion	Temp. in °C	Zeit in Min.		Ebene
			1.Seite	2.Seite	
4 - 8 Schweinekoteletts		275	15	10	4
2 - 4 Schweinekoteletts		275	12	12	4
Filetssteak		250	5	4	5
4 Filetssteak		250	6	5	5
2 Pouletshälften		250	16	16	4
4 Pouletshälften		250	20	18	4
1 - 4 Pouletsschenkel		250	15	15	4
4 - 6 Pouletsschenkel		250	18	15	4
Grillwürstchen bis 6 Stück		250	6	4	5
Grillwürstchen mehr als 6 Stück		250	6	4	5
Grillschnecken bis 4 Stück		250	10	9	5
Grillschnecken bis 6 Stück		250	10	9	5
ganze Fische		250	10-12	---	5
Toastbrot (ohne Belag) Grill 5 Minuten vorheizen		250	1 - 2	1 - 2	5

Sterilisiertabelle

Nur mit Unterhitze, Backofen nicht vorheizen
Die Gläser dürfen sich nicht berühren.

5 dl Wasser in das Backblech geben.

Zeiten beziehen sich auf 500 ml Gläser.

Sterilisiergut	Temp. in °C	Sterilisieren bis Perlbeginn Zeit in Min.	Anschliessend im ausgeschalteten Backofen stehen lassen Zeit in Min.
Beerenobst			
Erdbeeren	120	55 - 65	---
Blaubeeren	120	55 - 65	---
Himbeeren	120	55 - 65	---
reife Stachelbeeren	120	55 - 65	---
unreife Stachelbeeren	120	60 - 70	15
Steinobst			
Früchte mit hartem Fleisch	120	35 - 45	15
Birnen	120	35 - 45	15
Quitten	120	35 - 45	15
Zwetschgen	120	35 - 45	15
Gemüse			
Karotten 4x1x1 cm	140	60 - 70	30
Mixed Pickles	140	60 - 70	30
Kohlrabi 4x1x1 cm	140	60 - 70	30
Erbsen	140	70 - 90	40
Spargeln	140	70 - 90	40

Die angegebenen Garzeiten und Temperaturen sind Richtwerte
Nur frische und nicht überreife Früchte verwenden.

Dörrtabelle

Dörren mit Heissluft (einstellen siehe Seite 20)

Verwenden Sie Dörrbleche. Sie erzielen ein besseres Ergebnis, wenn Sie nach halber Dörrzeit den Backofen ausschalten. Öffnen und gut auskühlen lassen, am Besten über Nacht. Danach Dörrgut fertig dörren.

	Temperatur °C	Zeit in Stunden
Gemüse		
Bohnen	75	6 - 8
Peperoni (Streifen)	75	5 - 6
Suppengemüse	75	5 - 6
Pilze	50	6 - 8
Kräuter	40 - 50	2 - 3
Früchte		
Zwetschgen	75	8 - 10
Aprikosen	75	8 - 10
Apfelschnitze	75	6 - 8
Birnen	75	6 - 9

Allgemeine Informationen zum Braten und Backen

Braten mit Heissluft und Ober-/ Unterhitze

Die Bratzeit hängt von Art, Gewicht und Höhe des Bratens ab. Im allgemeinen rechnet man je cm Fleischhöhe:

- Rind, Wild 15 - 18 Minuten
- Schwein, Kalb 15 - 18 Minuten
- Filet, Roastbeef 10 - 12 Minuten.

Je höher das Fleischstück, desto niedriger sollte die Backofentemperatur sein.

Der Garzustand kann durch Drücken mit einem Löffel geprüft werden. Gibt der Braten nicht mehr nach, ist er gar.

Lassen Sie den Braten vor dem Aufschneiden ca. 10 Minuten zugedeckt ruhen.

Braten und Backen auf dem Rost

Braten mit der Anrichteseite nach oben auf den Rost legen. Das Kuchenblech zum Auffangen des Bratensaftes in die Einschubhöhe darunter einschieben.

Braten und Backen im Bratgefäss oder auf dem Blech

Grosses Tiefkühlgebäck wie z.B. Pizza auf das mit Backpapier belegte Kuchenblech legen, um wegen grosser Temperaturdifferenzen, Backblechverzug zu vermeiden.

Mageres Fleisch, Wildfleisch und Hackbraten direkt in ein Bratgefäss (Bräter, Pyrex- oder Steingutform) oder auf das Kuchenblech legen.

Falls eine Bratzeit von über einer Stunde erforderlich ist, legen Sie die Zutaten für die Sauce erst eine halbe Stunde vor Garzeit-Ende in das Bratgefäss. Lassen sie diese leicht anbräunen und füllen Sie dann etwas heisses Wasser ein.

Grosse Braten direkt im hochrandigen Kuchenblech oder auf dem Rost mit untergesetztem hochrandigem Kuchenblech braten.

Back- Grill- und Bratgeschirr

Zum Backen und Braten mit Heissluft können Sie, ausser dem mitgelieferten Zubehör, dunkle und helle Backformen, Backkeramik und hitzebeständige Formen verwenden. Jedoch verlängern helle Bleche und Formen die Back- und Bratzeiten. Beachten Sie bitte die Hinweise der Geschirrhersteller.

Backformen oder Bratgeschirr werden auf das Kuchenblech gestellt.

Zum Grillieren Rost und untergesetztes hochrandiges Kuchenblech benützen.

Temperaturwahl

Bei Funktion Heissluft wird die Wärme dem Gargut schneller zugeführt als bei der konventionellen Methode. Die Temperatur kann daher etwa 25 °C niedriger gewählt werden, als in Rezepten für Ober-/Unterhitze angegeben wird.

Die Backraumtemperatur wird nach einer international gültigen Norm im leeren Gerät gemessen.
Eigene Messungen können ungenau

sein und eignen sich nicht zur Überprüfung der Temperaturgenauigkeit.

Fettfilter

Bei Bratvorgängen mit Heissluft und beim Turbogrillieren Fettfilter einhängen, er schützt das Backofeninnere vor übermässiger Verschmutzung.

Nehmen Sie beim Backen den Fettfilter immer heraus, sonst erreichen Sie, durch die schlechtere Wärmeverteilung, keine optimalen Backresultate.

Vorheizen

Durch die sehr schnell erreichte, eingestellte Temperatur erübrigt sich das Aufheizen des Backofens bei den meisten Back- und Bratvorgängen, siehe Back- und Brattabellen.

Wir empfehlen das Vorheizen bei:

- Fleischgerichten und Kurzbratstükken wie Filet, Roastbeef, Schnitzel oder Kotelett. Die Fleischporen schliessen sich schneller und das Bratgut bleibt saftig.
- Kleingebäck, das leicht auseinanderläuft, Brötchen, Wähen, Biskuitrollen.

Dazu wird der Backofen vor dem Einschieben aufgeheizt bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Hinweise zum Gebrauch der Backtabelle

Bei zu hohen Temperaturen bäckt der Kuchen schnell von oben zu, er geht nicht richtig auf oder fällt zusammen, weil nicht genügend Feuchtigkeit ausbacken konnte.

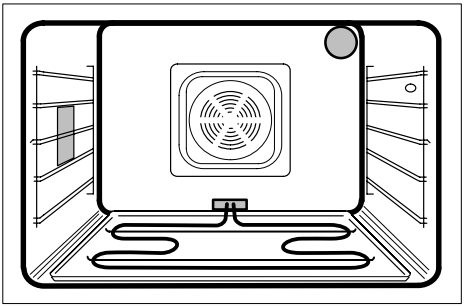
Dauert der Backvorgang zu lange oder bräunt das Backgut nicht wie erwartet, so stellen Sie eine höhere Temperatur ein.

Die gleichmässige Bräunung des Kuchens kann durch Senken der Backtemperatur (ca. 10 °C) verbessert werden. In diesem Fall ist die Backzeit zu verlängern.

Die Angaben für die Backdauer können sich auch verändern, da Eigrösse, Bindefähigkeit des Mehls sowie das Formenmaterial unterschiedlich sind.

Reinigung und Pflege

Während der Reinigung der Kuchenblechführungen, Lampengläser und Backofentür dürfen keine Heizelemente eingeschaltet sein. Achten Sie darauf, dass der Backofen so weit abgekühlt ist, dass Sie ohne Gefahr die Innenteile berühren können. Nur die Backofenbeleuchtung darf eingeschaltet werden.



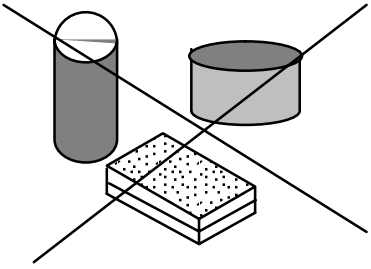
⚠

Dampf- und Hochdruck-Reinigungsgeräte sind aus Gründen der elektrischen Sicherheit für die Reinigung verboten.

Reinigen Sie das Gerät gründlich und regelmässig in handwarmem oder kaltem Zustand. Vermeiden Sie wiederholtes Festbrennen von Verschmutzungen.

Cleanemail Backofen

Der Backofen-Innenraum wird mit warmer Spülmittellauge und einem Schwamm oder Tuch ausgewaschen. Falls notwendig, Verschmutzungen zuerst einweichen. Anschliessend mit klarem Wasser nachwischen und trocknen.



Sie können ausserdem handelsüblichen Backofenspray verwenden. Beachten Sie bitte die Herstellerhinweise.

⚠

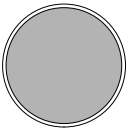
Verwenden Sie keine kratzenden und scheuernden Reinigungsmittel, Putzmittel oder Stahlwatte.

Back- / Brat- / Grillrost, Kuchenbleche und Kuchenformen

mit warmer Spülmittellauge reinigen. Die Teile sind nicht zur Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet.

Fettfilter

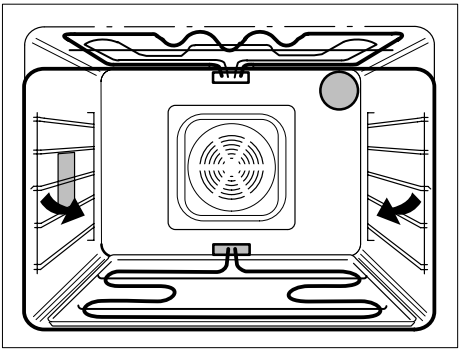
Waschen Sie den Fettfilter nach jedem Gebrauch mit einer weichen Bürste in heisser Spülmittellauge oder einfach in der Spülmaschine. Bei hartnäckiger Verschmutzung einweichen und wirken lassen.



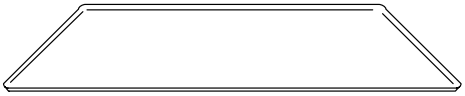
Kuchenblechführungen

Zur leichteren Reinigung der Kuchenblechführungen können diese aus dem Backofen ausgebaut werden.

Dazu werden die Kuchenblechführungen vorne im Bereich der Einschubhöhe 3 ruckartig aus der Backofenseitenwand herausgezogen, hinten ausgehängt und nach vorne aus dem Backofen herausgenommen.
Wieder einbauen: zuerst hinten einhängen, dann die vorderen Befestigungshaken in die Löcher der Seitenwände stecken und die Kuchenblechführungen eindrücken.



Alu-Bodenschale



Verwenden Sie keine kratzenden und scheuernden Reinigungsmittel, Putzmittel oder Stahlwatte.
Nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.

Waschen Sie die Alu-Bodenschale nach jedem Gebrauch mit einer weichen Bürste in heisser Spülmittellauge. Bei hartnäckiger Verschmutzung in heisser Lauge einweichen und wirken lassen.

Verwenden Sie eine glatte Unterlage beim Reinigen, um Deformationen der Alu-Bodenschale zu verhindern**.**

Bedienblende und Backofentür

Achten Sie bitte auf saubere Dichtflächen an der Tür und im Türrahmen.

Die Schalterblende und die Backofentür aussen mit einem, mit warmer Spülmittellauge oder mit Fensterreiniger angefeuchteten Tuch abwischen und trocknen.

Verwenden Sie keine aggressiven, säurehaltigen oder Glaskeramik-Reinigungsmittel! Diese zerstören die Beschichtung.

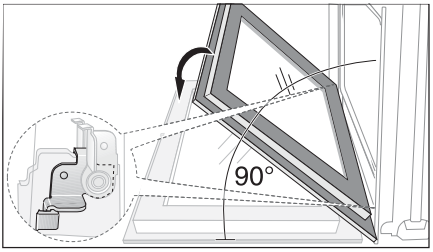
Für die Innenseite der Backofentür nur Spülmittellauge verwenden.

Die Innenscheibe ist mit einer hitzeabstrahlenden Schicht bedampft. Aggressive Mittel und starkes Kratzen oder Scheuern beschädigen die Beschichtung und beeinträchtigen die hitzeabstrahlende Wirkung.

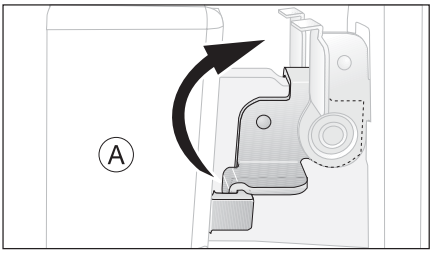
Zum leichteren Reinigen des Backofeninnenraums lässt sich die Backofen-Tür Ihres Gerätes aushängen.

Backofen-Tür aushängen

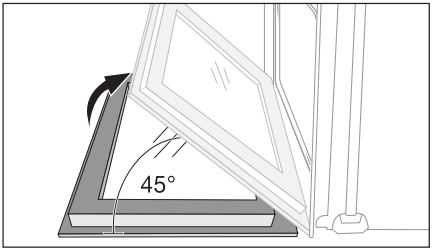
1. Backofen-Tür vollständig öffnen.



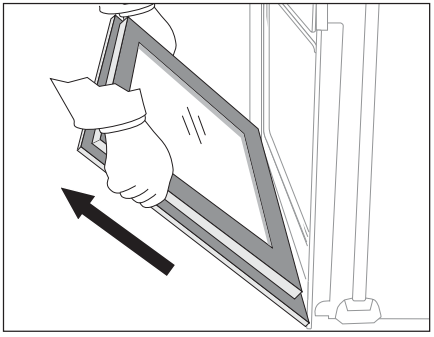
2. Klemmhebel(A) an beiden Türscharnieren ganz aufklappen.



3. Backofen-Tür bis zur ersten Raststellung schließen (ca. 45°).



4. Backofen-Tür mit beiden Händen seitlich anfassen und vom Backofen schräg nach oben wegziehen (**Vorsicht**: Schwer!).

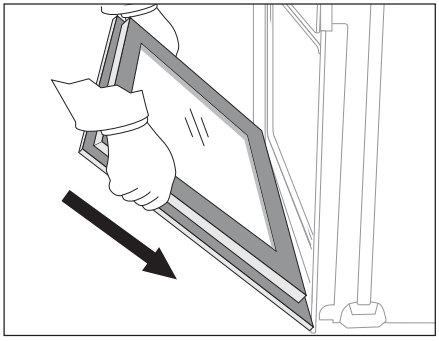


i

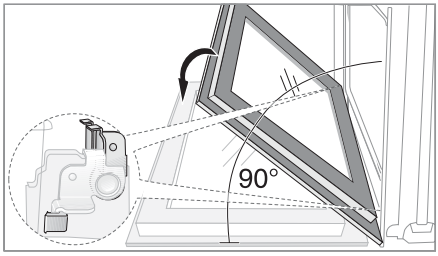
Backofen-Tür mit der Außenseite nach unten auf eine weiche, ebene Unterlage ablegen, beispielsweise auf eine Decke, um Kratzer zu vermeiden.

Backofen-Tür einhängen

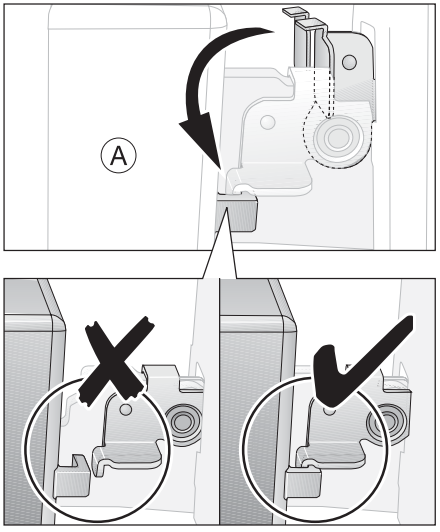
1. Backofen-Tür von der Griffseite her mit beiden Händen seitlich anfassen und unter einem Winkel von ca. 45° halten. Die Aussparungen an der Unterseite der Backofen-Tür auf die Scharniere am Backofen setzen.
Die Tür bis zum Anschlag nach unten gleiten lassen.



2. Backofen-Tür vollständig öffnen.

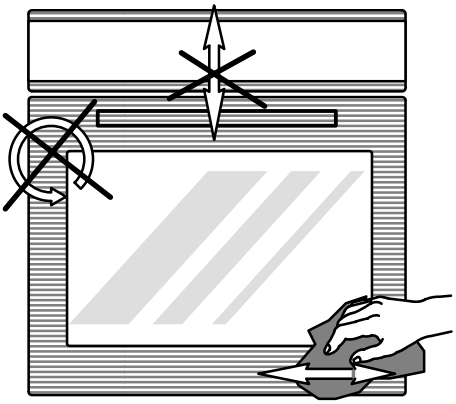


3. Klemmhebel(A) an beiden Türscharnieren in die ursprüngliche Position zurückklappen.



4. Backofen-Tür schließen.

Edelstahl-Aussenfläche



Achten Sie beim Reinigen darauf, dass das Edelstahl-Oberflächenfinish (die feine waagerechte Linienführung) nicht gegen die Struktur bearbeitet wird.
Keine kreisenden Bewegungen!

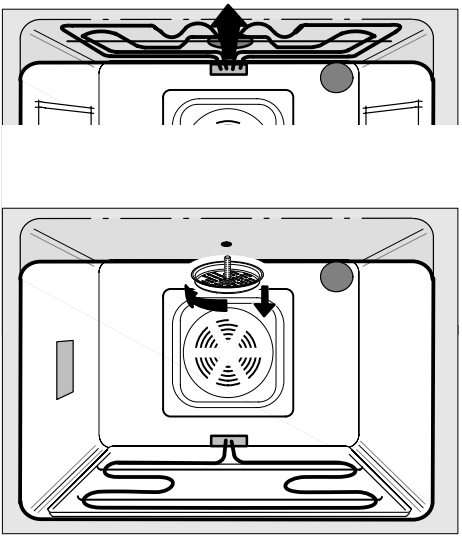
Entfernen Sie leichte Verschmutzungen mit einem weichen, sauberen, feuchten Tuch - Mikrofasertücher eignen sich besonders gut.

Kratzende und scheuernde Mittel sind nicht geeignet.

Bei Bedarf können Sie ein handelsübliches Chromstahlpflegemittel verwenden. Beachten Sie die Hinweise der Hersteller bei Anwendung dieser Reinigungs- und Pflegemittel.

Fettfalle

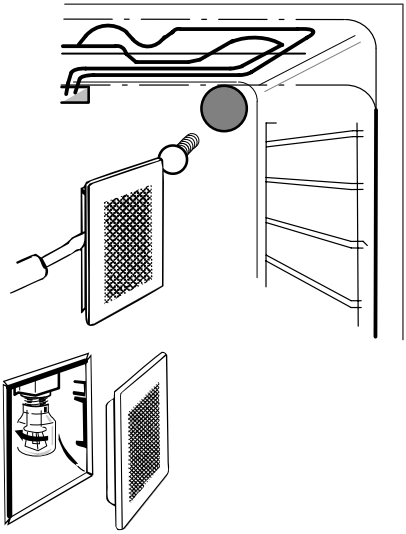
Die Fettfalle ist praktisch pflegefrei. Sollte jedoch durch häufiges Zubereiten von sehr fetthaltigen Speisen ein gewisser Belag entstehen, so gehen Sie für eine allfällige Reinigung wie folgt vor:



Achtung: An den Heizkörpern an der Backofendecke besteht **Verbrennungsgefahr.** Achten Sie darauf, dass der Backofen so weit abgekühlt ist, dass Sie ohne Gefahr die Heizkörper berühren können.

1. Ziehen Sie den oberen Heizkörper nach vorne aus der Steckbuchse (siehe Abbildung).
2. Drehen Sie die Fettfalle nach links aus der Backofendecke (siehe Abbildung).
3. Waschen Sie die Fettfalle mit einer weichen Bürste in heisser Spülmittellauge oder einfach in der Spülmaschine. Bei hartnäckiger Verschmutzung einweichen und wirken lassen.
4. Der Einbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Achten Sie beim einsetzen des Heizkörpers auf guten Sitz in der Steckbuchse.

Beleuchtung - Austausch der Glühlampe



Bevor Sie die Backofenlampe öffnen, muss das Gerät stromlos gemacht werden. Sicherungen ausschalten oder herausdrehen.

Defekte Glühlampen können Sie selbst austauschen.

Sie benötigen bis 300° C temperaturbeständige Lampen, 25 Watt, 230/240 Volt - E 14. Sie erhalten diese beim Zentralen Ersatzteildienst oder in Elektro-Fachgeschäften.

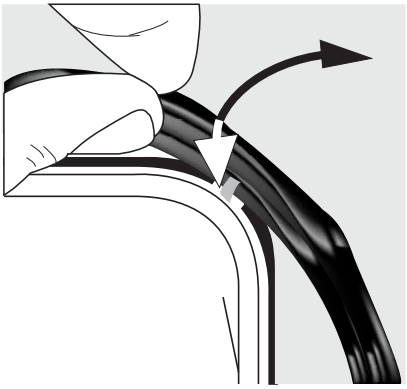
Die Backofenleuchte rechts oben in der Rückwand hat ein rundes Schutzglas, das Sie herausschrauben können.

Die rechteckige Glasabdeckung in der linken Seitenwand kann mit einem Schraubendreher vorsichtig aus dem Rahmen ausgeklipst werden, nachdem die linke Kuchenblechführung ausgehängt wurde.

Austausch der Backofendichtung

Achten Sie darauf, dass der Backofen so weit abgekühlt ist, dass Sie ohne Gefahr die Innenteile berühren können.

Eine defekte oder ausgehängte Backofendichtung können Sie selbst einsetzen. Sie erhalten diese beim Zentralen Ersatzteildienst.



Ausbau der Backofendichtung:

1. Halten Sie die Backofendichtung zwischen Daumen und Zeigefinger gemäss Abbildung fest und drehen diese schräg nach aussen hin weg.
2. Wiederholen Sie diesen Vorgang bei allen Eckpunkten.

Einbau der Backofendichtung:

1. Beginnen Sie mit dem Einbau in einer oberen Ecke. Beachten Sie die unterschiedliche Breite und Höhe der Backofendichtung.
2. Führen Sie den Hacken der Backofendichtung von schräg ober her in die Aussparung der Rundung und drehen die Dichtung nach vorne.
3. Halten Sie mit einer Hand die Dichtung am montierten Punkt fest und wiederholen Sie den Vorgang in der anderen oberen Ecke.
4. Fahren Sie mit dem Einbau in den unteren Ecken fort.

Nützliche Tipps für die Praxis

Problem	mögliche Ursache	Abhilfe
Backgut geht nicht richtig auf	Falsche Temperatureinstellung	Die eingestellte Temperatur mit den Angaben der Tabelle überprüfen
Back- oder Bratgut bräunt nicht	Zu niedrige Temperatur Falsches Formenmaterial	Temperatureinstellung erhöhen, Garzustand prüfen, evtl. Zeit verkürzen Bei Ober-/Unterhitze nur dunkle Backformen verwenden
Back- oder Bratgut wird zu dunkel	Zu hohe Temperatur	Die eingestellte Temperatur mit den Angaben der Tabelle überprüfen, ggf. Temperatureinstellung vermindern und Zeit verlängern
Backgut wird zu trocken	Backdauer wegen zu niedriger Temperatur zu lang	Die eingestellte Temperatur mit den Angaben der Tabelle überprüfen, ggf. Temperatureinstellung erhöhen und Zeit verkürzen
Backgut ist zu feucht	Wegen zu hoher Temperatur konnte nicht genügend Feuchtigkeit ausbacken. Zu viel Flüssigkeit im Teig	Unteren Temperaturwert der Tabelle einstellen Teig mit weniger Flüssigkeit zubereiten
Bräunt nicht gleichmässig	Zu hohe Temperatur	Temperatur reduzieren/Zeit evtl. erhöhen Backgut auf mehreren Ebenen wird nicht immer gleichzeitig fertig, helleres Backgut gegebenenfalls nachbacken

Wenn etwas nicht funktioniert

Problem	mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen funktioniert nicht	Störung in der Stromversorgung	Sicherungen überprüfen
Der Backofen wird trotz eingeschalteter Funktion und Temperatur nicht warm	Automatikprogramm mit späterem Garbeginn wurde eingestellt	Automatikeinstellungen der Elektronikuhr löschen, ggf. neu einstellen.
Backofenbeleuchtung funktioniert nicht	Die Glühlampe ist defekt	Glühlampe austauschen s. Seite 51
Die Funktionsleuchte Tageszeit blinkt	Stromausfall	Tageszeit einstellen s. Seite 11

Beschädigte Geräte dürfen nicht benutzt werden. Bei Störung oder Defekt bitte Sicherung ausschalten oder herausdrehen.
Nehmen Sie keine Eingriffe am Gerät vor. Unsachgemässe Arbeiten können zu Sach- und Personenschäden führen.
Wenn Sie mit diesen Tipps Störungen oder Defekte nicht beseitigen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Technische Daten

EB GL4		
Aussenmasse		
Höhe	75,7 cm	
Breite	54,8 cm	
Tiefe	56,7 cm	
Tiefe bei geöffneter Tür	100,2 cm	
Backofen-Innenmasse		
Höhe	29,5 cm	
Breite	40,8 cm	
Tiefe	40,6 cm	
Volumen	49,0 l	
Leistungsaufnahme		
Oberhitze	1200 W	
Unterhitze	1100 W	
Rückwandheizkörper (Heissluft)	2400 W	
Kleinflächengrill	1800 W	
Grossflächengrill	3000 W	
Turbogrill	1800 W	
Pizzastufe	3500 W	

Richtlinien

CE

Dieses Gerät entspricht den EG-Richtlinien
73/23/EWG Niederspannungsrichtlinie einschliesslich Änderung 90/683/EWG
89/336/EWG EMV-Richtlinie einschliesslich Änderung 92/31/EWG
93/68/EWG CE-Kennzeichnungsrichtlinie

Bitte tragen Sie die Daten vom Typenschild Ihres Gerätes hier ein. Sie finden das Typenschild am Geräterahmen rechts, nach dem Öffnen der Tür.

Bitte geben Sie diese Daten immer an bei:

- Kundendienstanforderung
- Ersatzteil- oder Zubehörbestellung
- technischen Rückfragen

Electrolux Prod-nr:
kW V ~ 50 Hz
CE EZ 13 Typ
Serie
Modell

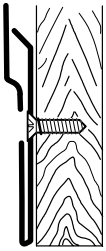
Installationsanweisung

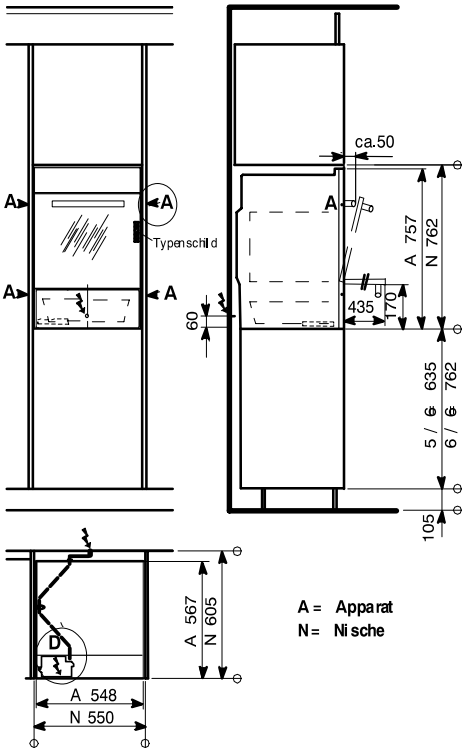
Einbau-Backofen SMS Breite 55 cm (400 V)

Beim Einbau in brennbares Material sind die NIN 2005, Kapitel 4.2.2 und die Brandschutzrichtlinien und deren Verordnungen der Vereinigung kantonaler Feuerversicherungen zwingend einzuhalten.

1. Geräteschublade bis zum Endanschlag herausziehen, anheben und herausnehmen.
2. Den Backofen frontbündig in die Nische schieben.
3. Den Backofen beidseitig mit min. 2 Schrauben befestigen (**Detail A**).

Detail A

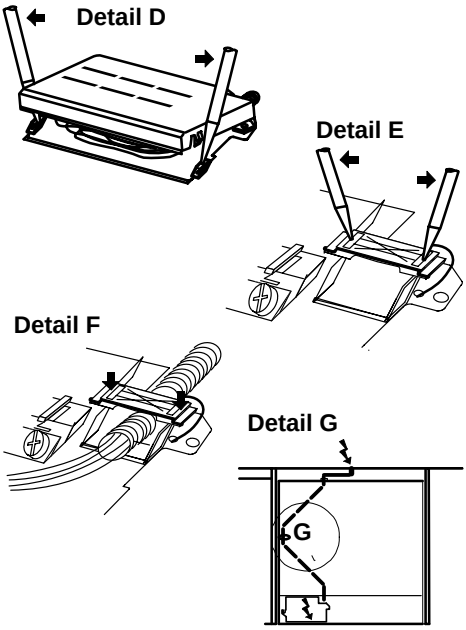




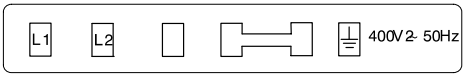
Elektrischer Anschluss/ Zuleitung

Der Elektroanschluss muss von einem konzessionierten Installateur ausgeführt werden.
Als Netzanschlussleitung muss eine Leitung vom Typ H05VV-F oder höherwertig verwendet werden.
Die Installation muss über eine Zuleitung mit Stecker erfolgen oder es ist in der festverlegten Hausinstallation eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung vorzusehen, die das Gerät gleichzeitig und allpolig vom Netz trennt, entsprechend der NIN 2000.
Der Anschluss mittels einer Steckdose ist bauseitig so vorzusehen, dass die Steckdose zugänglich ist und ausserhalb des Koordinationsraumes liegt. Beim Direktanschluss Drahtlänge ca. 120 cm vorsehen.

1. Anschluss - Klemmenkasten öffnen (**Detail D**).
2. Schnappverschluss der Zugentlastung öffnen (**Detail E**).
3. Klemmenanschluss gemäss Anschlussschema.
4. Zugentlastung durch Festdrücken des Schnappverschlusses sicherstellen (**Detail F**).
5. Anschluss - Klemmenkasten schliessen.
6. Anschlusskabel im vormontierten Driller fixieren, damit es nicht an der Schublade streift (**Detail G**).



Anschlussschema



Phasenbezeichnungen:
L1, L2, (entspricht R, S,)

Im Servicefall muss das Gerät vom Netz getrennt werden!

Entsorgung

Verpackungsmaterial

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Die Kunststoffteile sind gekennzeichnet, z. B. >PE<, >PS< etc. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien entsprechend ihrer Kennzeichnung bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Sammelbehältern.

Altgerät

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Wohin mit den Altgeräten?
Überall dort wo neue Geräte verkauft werden oder Abgabe bei den offiziellen S.EN.S-Sammelstellen oder offiziellen S.EN.S-Recyclern.
Die Liste der offiziellen S.EN.S-Sammelstellen findet sich unter www.sens.ch.

Warnung: Damit von dem ausgedienten Gerät keine Gefahr mehr ausgehen kann, vor der Entsorgung unbrauchbar machen.
Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.

Notizen / Notes / Appunti

Notizen / Notes / Appunti

Notizen / Notes / Appunti

Kundendienst

Servicestellen
5506 Mägenwil/Zürich
Industriestrasse 10

9000 St. Gallen
Zürcherstrasse 204 e

4127 Birsfelden
Hauptstrasse 52

6020 Emmenbrücke
Seetalstrasse 11

7000 Chur
Comercialstrasse 19

Points de service
3018 Bern
Morgenstrasse 131

Servizio dopo vendita
1028 Préverenges
Le Trési 6

Point of service
6916 Grancia
Zona Industriale E

Ersatzteilverkauf/Points de vente de rechange/Vendita pezzi di ricambio/spare parts service
5506 Mägenwil, Industriestrasse 10, Tel. 0848 848 023

Fachberatung/Verkauf/Demonstration/Vente/Consulente (cucina)/Vendita
8048 Zürich, Badenerstrasse 587, Tel. 044 405 81 11

Garantie
Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder Verkaufsbeleg).
Die Garantieleistung umfasst die Kosten für Material, Arbeits- und Reisezeit.
Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

Garantie
Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service au consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un justificatif d'achat).
Notre garantie couvre les frais de mains d'œuvres et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange.
Les conditions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention d'un tiers non autorisé, de l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de maniement ou d'installation dues à l'inobser-vation du mode d'emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.

Garanzia
Per ogni prodotto concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione. (fa stato la data della fattura, del certificato di garanzia o dello scontrino d'acquisto). Nella garanzia sono comprese le spese di manodopera, di viaggio e del materiale. Dalla copertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, intervento di terzi, utilizzo di ricambi non originali o dalla inosservanza delle prescrizioni d'istallazione ed istruzioni per l'uso.

Warranty
For each product we provide a two-year guarantee from the date of purchase or delivery to the consumer (with a guarantee certificate, invoice or sales receipt serving as proof).
The guarantee covers the costs of materials, labour and travel.
The guarantee will lapse if the operating instructions and conditions of use are not adhered to, if the product is incorrectly installed, or in the event of damage caused by external influences, force majeure, intervention by third parties or the use of non-genuine components.

www.electrolux.com
www.electrolux.ch

315 8142 00-04-13022007